

Tomaat

Een zeer veelzijdige vrucht

Tomaten zijn vruchten en op heel veel verschillende manieren te eten. Gewoon koud zijn ze lekker, maar ook warm in soepen en sausen, gevuld of gegrild of geperst als sap, de toepassingen zijn ontelbaar.



De plant

Ook een tomatenplant groeit uit een zaadje, een tomatenzaadje.

Het vormt eerst worteltjes (1) in de grond. Vervolgens komt er een stengel (2) uit de grond. Daaraan zitten eerst twee kiemblaadjes, die al snel afvallen. Daaronder zie je de eigenlijke tomatenbladeren (3) al uit de stengel groeien. De tomatat krijgt zijscheuten waaraan ook bloemknoppen (4) en bloemen (5) gaan groeien en bloeien.

Als de bloemetjes door insecten worden bezocht, worden ze bevrucht en kunnen er tomaten gaan groeien. Zo'n tomaatje was eerst de onderkant van de stamper in de bloem. Je ziet de tomaat dus ook middenin het tomatenbloemetje groeien. De kleine onrijpe tomaatjes (6) zijn eerst nog donkergroen en groeien uit tot het formaat van een tomaat. Pas dan gaan ze rood kleuren.

Rijpen

Tomaten worden nogal eens te vroeg geoogst. Ze zijn het lekkerst als je ze helemaal aan de plant laat rijpen. Als je de rode tomaat (7) wilt plukken, moet hij bijna vanzelf loslaten van de plant. Dan is 'ie rijp en echt lekker!



Dieven

Tomatenplanten laten uit de okseltjes van de zijscheuten nog extra zijscheuten groeien. Dat zijn de zogenaamde dieven. (Kijk maar eens naar de dievengezichtjes in de getekende plant hiernaast). Deze dieven kosten de plant heel veel energie. Als je dus tomaten wilt oogsten, moet je deze dieven eruit halen. De kracht die de plant dan niet in zijn dieven hoeft te stoppen, gaat helemaal zitten in het vormen van tomaten. In een kwekerij zoals je hier ziet, is het dieven van alle planten dus echt een 'dievenwerkje'.





gekregen, omdat ze voor een stuk boven de grond hebben gelegen, zijn giftig! De groene delen beslist niet eten dus.

Overigens als je met tomaten werkt en de planten hebt aangeraakt, zul je dat altijd aan je handen kunnen ruiken. Het is een heel eigen luchtje, dat je niet met iets anders kunt vergelijken. Ruik maar eens aan je handen hoe dat ruikt, dan weet je het in het vervolg. En als je die geur aan je handen hebt zitten... even handen wassen.

Niet oneindig

Tomatenplanten kun je niet oneindig door laten groeien en bloeien. Dat put ze uit. Om ervoor te zorgen dat de tomaten goed groeien en rijp worden voordat het te koud gaat worden, moet je na zo'n vijf trossen de top uit de plant breken. Dan kun je er van op aan dat die vijf trossen het wel redden.

Nachtschade

Een tomaat is een nachtschade. Dat houdt niet in dat ze 's nachts schade aanrichten, het is de naam van de familie waar ze bij horen. Aardappelen horen bijvoorbeeld bij dezelfde familie. Van de nachtschade planten is bekend, dat je alléén de rijpe vruchten of knollen kunt eten! Tomaten die nog groen zijn en aardappelen die een groene kant hebben

